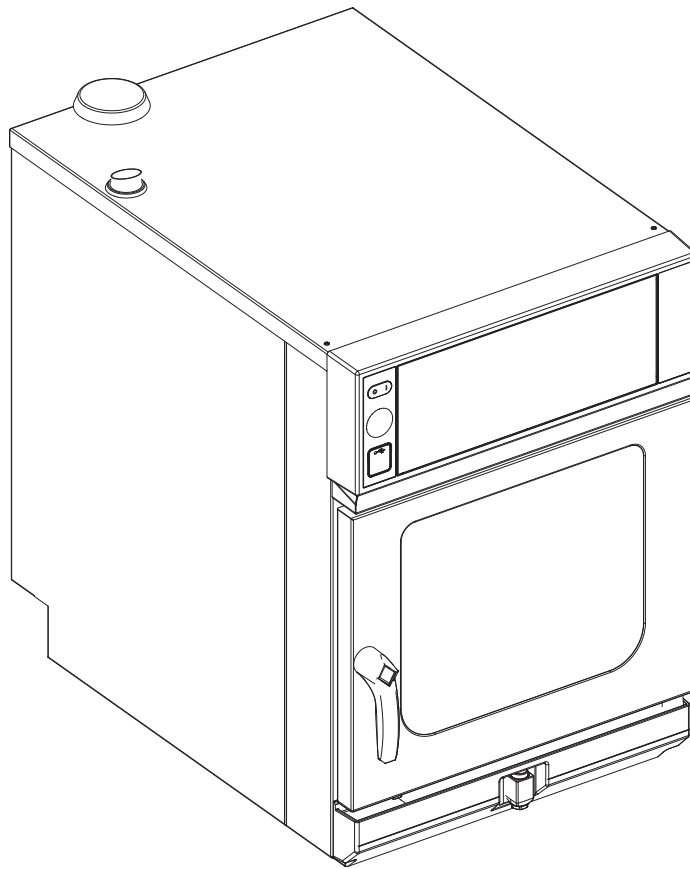




Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

## Kombidämpfer



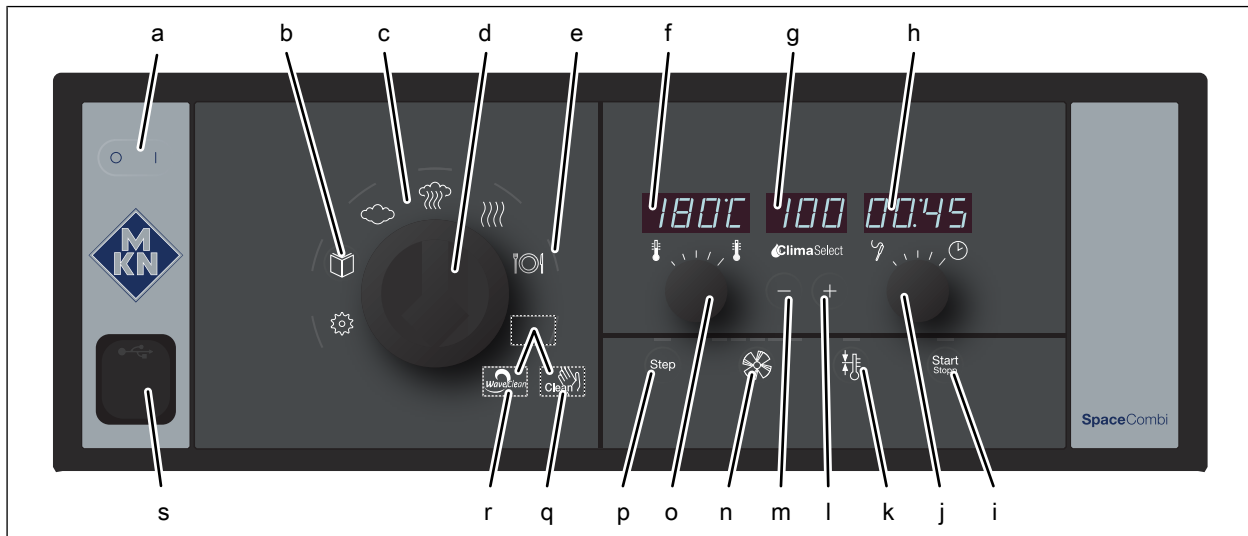
Originaldokument • 10000008069ABEDEF • 03.05.2023

| Gerät              | Modell                       | Energieart | Ausführung  |
|--------------------|------------------------------|------------|---|
| SpaceCombi Classic | SKECOD610CG2<br>EKECOD610CG2 | Elektro    | HandClean<br>WaveClean (optional)<br>1-Punkt-Kerntemperaturfühler<br>4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)<br>Softwareversion 2.3 |

10000008069ABEDEF

de-DE

# Bedien- und Anzeigeelemente



- |                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| a Taste <i>Ein Aus „I O“</i>  | k Taste <i>Ready2Cook</i>            |
| b Taste „Programm“            | l Taste <i>Plus</i>                  |
| c Wahlbereich                 | m Taste <i>Minus</i>                 |
| d Bedienknebel <i>Auswahl</i> | n Taste <i>Lüftergeschwindigkeit</i> |
| e Kontrollleuchte             | o Linker Drehknopf                   |
| f Linke Anzeige               | p Taste „Step“                       |
| g Mittlere Anzeige            | q Symbol <i>HandClean</i>            |
| h Rechte Anzeige              | r Symbol <i>WaveClean</i>            |
| i Rechter Drehknopf           | s USB-Anschluss                      |
| j Taste „Start Stopp“         |                                      |

## **Hersteller**

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstädter Straße 2a  
38300 Wolfenbüttel  
Germany

Telefon +49 5331 89-0  
Telefax +49 5331 89-280  
Internet [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## **Urheberrecht**

Sämtliche Rechte an Texten, Grafiken oder Bildern dieser Dokumentation liegen bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Eine Verbreitung oder Vervielfältigung ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der MKN zulässig.  
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Einleitung</b> .....  | <b>7</b>  |
| <b>1.1 Zu dieser Anleitung</b> .....                               | <b>7</b>  |
| 1.1.1 Zeichenerklärung .....                                       | 8         |
| <b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....                      | <b>9</b>  |
| <b>1.3 Garantie</b> .....  | <b>9</b>  |
| <b>2 Sicherheitshinweise</b> .....                                 | <b>10</b> |
| <b>3 Gerätebeschreibung</b> .....                                  | <b>13</b> |
| <b>3.1 Geräteübersicht</b> .....                                   | <b>13</b> |
| <b>3.2 Ausstattung</b> .....                                       | <b>14</b> |
| 3.2.1 Ausstattungsmerkmale .....                                   | 14        |
| 3.2.2 USB-Anschluss .....  | 14        |
| 3.2.3 HACCP-Protokoll .....  | 14        |
| 3.2.4 Automatische Reinigung WaveClean (optional) .....            | 14        |
| <b>3.3 Betriebs- und Gararten</b> .....                            | <b>15</b> |
| 3.3.1 Betriebsarten .....  | 15        |
| 3.3.2 Gararten .....   | 15        |
| 3.3.3 Erweiterte Garfunktionen .....                               | 15        |
| 3.3.4 Kerntemperaturmessung .....                                  | 16        |
| <b>3.4 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente</b> ..... | <b>17</b> |
| 3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen .....                            | 19        |
| <b>3.5 Beschickungsmengen</b> .....                                | <b>20</b> |
| 3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren .....                      | 20        |
| 3.5.2 Beschickungsmenge .....                                      | 20        |
| <b>3.6 Standardeinstellwerte</b> .....                             | <b>20</b> |
| 3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur .....                        | 20        |
| 3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur .....                    | 20        |
| 3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte .....                    | 20        |
| 3.6.4 Grundeinstellungen .....                                     | 21        |
| <b>4 Gerät bedienen</b> .....                                      | <b>23</b> |
| <b>4.1 Umweltgerecht bedienen</b> .....                            | <b>23</b> |
| <b>4.2 Gerät einschalten und ausschalten</b> .....                 | <b>24</b> |
| 4.2.1 Einschalten .....  | 24        |
| 4.2.2 Ausschalten .....  | 24        |
| <b>4.3 Garraumtür öffnen und schließen</b> .....                   | <b>24</b> |
| 4.3.1 Öffnen .....   | 24        |
| 4.3.2 Schließen .....  | 24        |
| <b>4.4 Gerät beschicken und entleeren</b> .....                    | <b>25</b> |
| 4.4.1 Beschicken .....   | 25        |
| 4.4.2 Entleeren .....  | 25        |
| <b>4.5 Grundeinstellungen vornehmen</b> .....                      | <b>26</b> |
| 4.5.1 Einstellmenü aufrufen .....                                  | 26        |
| 4.5.2 Grundeinstellung ändern .....                                | 26        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>4.6 Grundlegende Funktionen</b> .....                            | <b>27</b> |
| 4.6.1 Garart auswählen .....  | 27        |
| 4.6.2 Gartemperatur einstellen .....                                | 27        |
| 4.6.3 Garraumfeuchte einstellen .....                               | 28        |
| 4.6.4 Garzeit einstellen .....                                      | 28        |
| 4.6.5 Kerntemperatur einstellen .....                               | 29        |
| 4.6.6 Ist-Werte anzeigen .....                                      | 29        |
| 4.6.7 HoodIn .....  | 29        |
| 4.6.8 Lüftergeschwindigkeit einstellen .....                        | 30        |
| 4.6.9 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten .....   | 30        |
| 4.6.10 USB-Stick einstecken und herausziehen .....                  | 30        |
| 4.6.11 HACCP Protokollnummer anzeigen .....                         | 31        |
| 4.6.12 HACCP Protokoll exportieren .....                            | 31        |
| 4.6.13 HACCP Protokoll lesen .....                                  | 32        |
| <b>4.7 Kerntemperaturfühler benutzen</b> .....                      | <b>35</b> |
| 4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler .....                | 36        |
| 4.7.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut .....             | 36        |
| <b>4.8 Manuelles Garen</b> .....                                    | <b>37</b> |
| 4.8.1 Garart starten .....  | 37        |
| 4.8.2 Garart abbrechen .....  | 37        |
| 4.8.3 Garart ändern .....   | 37        |
| <b>4.9 Eigene Garprogramme</b> .....                                | <b>38</b> |
| 4.9.1 Eigenes Garprogramm erstellen .....                           | 38        |
| 4.9.2 Eigenes Garprogramm speichern .....                           | 39        |
| 4.9.3 Eigenes Garprogramm löschen .....                             | 39        |
| <b>4.10 Automatisches Garen</b> .....                               | <b>40</b> |
| 4.10.1 Garprogramm auswählen und starten .....                      | 40        |
| 4.10.2 Garprogramm beenden .....                                    | 40        |
| 4.10.3 Garprogramm abbrechen .....                                  | 40        |
| 4.10.4 Garprogramm während des Garens ändern .....                  | 41        |
| 4.10.5 Garprogramm speichern .....                                  | 41        |
| <b>4.11 Erweiterte Garfunktionen</b> .....                          | <b>42</b> |
| 4.11.1 Manuelles Beschwaden .....                                   | 42        |
| 4.11.2 Startzeitvorwahl einstellen .....                            | 42        |
| 4.11.3 Startzeitvorwahl abbrechen .....                             | 42        |
| 4.11.4 Ready2Cook starten .....                                     | 43        |
| 4.11.5 Ready2Cook abbrechen .....                                   | 44        |
| <b>4.12 Pausen und Betriebsende</b> .....                           | <b>44</b> |
| 4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen ..... | 44        |
| <b>5 Gerät reinigen und pflegen</b> .....                           | <b>45</b> |
| <b>5.1 Korrosion vermeiden</b> .....                                | <b>45</b> |
| <b>5.2 Roststellen beseitigen</b> .....                             | <b>46</b> |
| <b>5.3 Gehäuse reinigen</b> .....                                   | <b>46</b> |

1000008069ABEDEF



|  |           |
|--|-----------|
| <b>5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen</b> .....     | <b>46</b> |
| <b>5.5 Türdichtung reinigen</b> .....                                  | <b>47</b> |
| <b>5.6 Garraumtür reinigen</b> .....                                   | <b>47</b> |
| <b>5.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen</b> .....                       | <b>48</b> |
| <b>5.8 Gerät entkalken</b> .....                                       | <b>48</b> |
| <b>5.9 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)</b> ..... | <b>49</b> |
| 5.9.1 Reinigung vorbereiten .....                                      | 50        |
| 5.9.2 Reinigungsstufe wählen .....                                     | 50        |
| 5.9.3 Reinigungskartusche einsetzen .....                              | 51        |
| 5.9.4 Automatische Reinigung starten .....                             | 52        |
| 5.9.5 Automatische Reinigung abbrechen .....                           | 52        |
| 5.9.6 Automatische Reinigung beenden .....                             | 52        |
| <b>5.10 Garraum halbautomatisch reinigen</b> .....                     | <b>53</b> |
| 5.10.1 Garraum vorbereiten .....                                       | 53        |
| 5.10.2 Reinigungsprogramm starten .....                                | 53        |
| 5.10.3 Garraum trocknen .....  | 54        |
| <b>5.11 Luftleitblech ausbauen und einbauen</b> .....                  | <b>55</b> |
| <b>5.12 Gerät prüfen</b> .....   | <b>55</b> |
| 5.12.1 Sichtprüfung durchführen .....                                  | 55        |
| <b>6 Störungen beheben</b> .....                                       | <b>56</b> |
| 6.1 Notbetrieb .....   | 56        |
| 6.2 Fehlerursachen und Abhilfe .....                                   | 57        |
| 6.3 Typenschild .....  | 57        |
| 6.4 Softwareversion ermitteln .....                                    | 58        |
| <b>7 Wartung durchführen</b> .....                                     | <b>59</b> |
| <b>8 Umweltgerecht entsorgen</b> .....                                 | <b>60</b> |
| <b>9 Herstellererklärung</b> .....                                     | <b>61</b> |

# 1 Einleitung

## 1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege,
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen.

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

**Zielgruppe** Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

**Abbildungen** Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

## 1.1.1 Zeichenerklärung



---

**GEFAHR**  
**Unmittelbar drohende Gefahr**

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.

---



---

**WARNUNG**  
**Möglicherweise drohende Gefahr**

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

---



---

**VORSICHT**  
**Gefährliche Situation**

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

---

---

**ACHTUNG**  
**Sachschaden**

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.

---



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

---

| Symbol / Auszeichnung | Bedeutung  |
|-----------------------|--|
| •                     | Auflistung von Informationen.  |
| →                     | Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.   |
| 1.<br>2.              | Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind. |
| ↳                     | Ergebnis oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.         |

## 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:**

- Spülen von Geschirr
- Als Abstellplatz im oder auf dem Gerät
- Aufbewahren von Vorräten
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Reinigen von Luftfiltern

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:**

- USA
- Kanada

## 1.3 Garantie

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehlern, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

## 2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

**Betrieb** Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:

- Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen, reinigen oder damit spielen.

### **Heiße Oberflächen** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Heißes Geschirr nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.
- Heiße Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

### **Heiße Flüssigkeiten** Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Behälter vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.

### **Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Garraum bis auf unter 60 °C abkühlen lassen, dann reinigen.

### **Verbrühungsgefahr durch Dampf**

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Hand nicht vor Wrasenabzug halten.
- Garraumbür erst einen Spalt öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Garraumbür vollständig öffnen.
- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

### **Defektes Gerät** Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

### **Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge**

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.
- Garraum regelmäßig reinigen und abgelagertes Fett entfernen.

### **Brandgefahr durch Überhitzen**

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

### **Brandbekämpfung**

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO<sub>2</sub>-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

### **Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen**

- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

### **Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung**

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden. Die Zugentlastung muss auf eine Zuglast von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.

### **Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

### **Sturzgefahr auf nassem und rutschigem Boden**

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

### **Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung**

- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.

### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

### **Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

### **Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler**

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

### **Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Zuluft- und Abluftöffnungen nicht abdecken.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.

### 3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist ein Heißluftdämpfer, geeignet für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden. Zum wahlweisen Einsatz der Garmedien Heißluft, drucklosem Frischdampf, einzeln, nacheinander oder kombiniert mit feuchter und trockener Hitze.

#### 3.1 Geräteübersicht

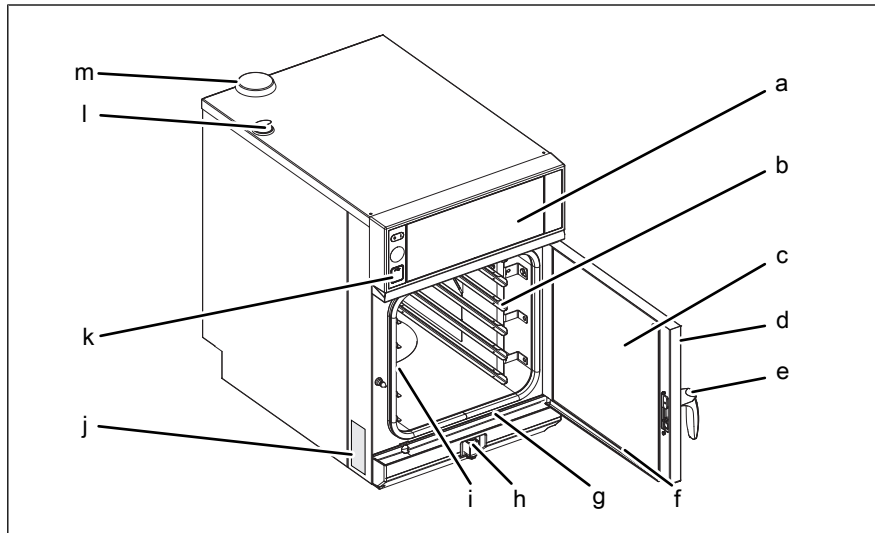


Bild: Tischgerät

- |                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| a Bedieneinheit      | h Schlauchbrause (optional)       |
| b Einhängegestell    | i Kerntemperaturfühler (verdeckt) |
| c Isolierscheibe     | j Typenschild                     |
| d Garraumtür         | k USB-Anschluss                   |
| e Türgriff           | l Dampf-Austrittsstutzen          |
| f Ablaufrinne, Tür   | m Luftansaugstutzen               |
| g Ablaufrinne, Gerät |                                   |

### 3.2 Ausstattung

#### 3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- Garraumtür mit Hygieneverglasung und Beleuchtung
- 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
- Einstufiger Türverschluss
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- HandClean
- WaveClean (optional)
- Einhängestell
- USB-Schnittstelle

#### 3.2.2 USB-Anschluss

Das Gerät ist mit einem USB-Anschluss (USB 2.0) ausgestattet. HACCP-Protokolle können auf den USB-Stick exportiert und bei Bedarf auf einem externen PC archiviert werden.

#### 3.2.3 HACCP-Protokoll

Alle Garschritte werden mit einer Protokollnummer im HACCP-Protokoll erfasst.

Es kann ein einzelnes Protokoll oder mehrere Protokolle in einem bestimmten Bereich exportiert werden.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

#### 3.2.4 Automatische Reinigung WaveClean (optional)

Mit der automatischen Reinigung WaveClean wird der Garraum mit einer Reinigungskartusche gereinigt und klargespült.

## 3.3 Betriebs- und Gararten

### 3.3.1 Betriebsarten

#### Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen können einzelne Garprogramme und Gerätefunktionen direkt ausgeführt werden. Die verschiedenen Gararten und Gerätefunktionen lassen sich individuell anpassen.



#### Automatisches Garen

In der Betriebsart Automatisches Garen können gespeicherte Garprogramme ausgeführt und bei Bedarf angepasst werden.

### 3.3.2 Gararten



#### Dämpfen

Dämpfen ist eine Garart, mit der Gargut mit Hilfe von Wasserdampf im Temperaturbereich von 30 °C bis 130 °C schonend gegart wird.



#### Combidämpfen

Combidämpfen ist eine Garart, mit der Großbratstücke, Aufläufe und Backwaren im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C gegart werden können.



#### Heißluft

Heißluft ist eine Garart, mit der Gargut ohne zusätzliche Feuchtigkeit im Temperaturbereich 30 °C bis 300 °C gegart wird.



#### Regenerieren

Regenerieren ist eine Garart, mit der Gargut in einem Temperaturbereich von 30 °C bis 180 °C warm gehalten und aufbereitet werden kann.

### 3.3.3 Erweiterte Garfunktionen

Mit den erweiterten Garfunktionen lassen sich einzelne Garschritte an das jeweilige Gargut anpassen.

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

#### Manuelles Beschwaden

Mit der erweiterten Garfunktion Manuelles Beschwaden lässt sich während des Betriebes die Garraumfeuchte erhöhen.

### Startzeitvorwahl

---



Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen auf dem Gargut fördern. Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

---

Mit der Startzeitvorwahl kann eine Wartezeit bis zum Programmstart eingestellt werden.

Auf diese Weise lassen sich Engpässe in der Produktion und Vorbereitung vermeiden.

Das Gerät kann mit dem vorbereitete Gargut beschickt und gewünschte Garprogramm gewählt werden.



### Ready2Cook (Vorheizen)

Für viele Garprogramme, zum Beispiel Backen, ist die richtige Starttemperatur wichtig.

Mit Ready2Cook lässt sich der Garraum automatisch auf die richtige Starttemperatur aufwärmen oder abkühlen.

---



Die Funktion kann beim Garprogrammstart gewählt werden.

---

### 3.3.4 Kerntemperaturmessung


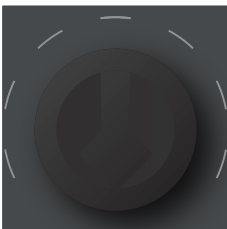











Bei der Kerntemperaturmessung wird mit einem Kerntemperaturfühler die Temperatur im Inneren des Gargutes gemessen.

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wird, wird der Garprozess automatisch beendet oder bei mehrschrittigem Garprozess der nächste Schritt begonnen.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:















- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Gargutes
- Hohe HACCP-Sicherheit

### 3.4 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente

| Symbol  | Bedien- und Anzeigeelement  | Funktion  |
|---|---|---|
|    | Taste <i>Ein Aus „I O“</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät einschalten „I“</li> <li>Gerät ausschalten „O“</li> </ul>                                |
|    | Bedienknebel <i>Auswahl</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Auswahl der Gararten, Garprogramme, Reinigung und Einstellungen</li> </ul>                     |
|    | Symbol <i>Dämpfen</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die Garart Dämpfen ausgewählt werden kann</li> </ul>                       |
|    | Symbol <i>Combidämpfen</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die Garart Combidämpfen ausgewählt werden kann</li> </ul>                  |
|   | Symbol <i>Heißluft</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die Garart Heißluft ausgewählt werden kann</li> </ul>                      |
|  | Symbol <i>Regenerieren</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die Garart Regenerieren ausgewählt werden kann</li> </ul>                  |
|  | Symbol <i>Programm</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Auswählen eines Garprogrammes</li> </ul>   |
|   | Taste „Programm“  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Speichern eines Garprogrammes</li> </ul>   |
|  | Symbol <i>HandClean</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die halbautomatische Reinigung HandClean ausgewählt werden kann</li> </ul> |
|  | Symbol <i>WaveClean</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die automatische Reinigung WaveClean ausgewählt werden kann</li> </ul>     |
|  | Symbol <i>Einstellungen</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Auswahl der Einstellungen und Servicefunktionen</li> </ul>                                     |
|  | Linke Anzeige   | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt Gartemperatur</li> </ul>   |
|   |  Symbole Gartemperatur | <ul style="list-style-type: none"> <li>zeigen an, dass hier Einstellungen für die Temperatur vorgenommen werden können</li> </ul>     |
|   |  Linker Drehknopf      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Einstellen der Temperatur</li> </ul>   |

1000008069ABEDEF

## Gerätebeschreibung

| Symbol  | Bedien- und Anzeigeelement   | Funktion   |
|---|--|--|
|    | Mittlere Anzeige   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zeigt Garraumfeuchte</li> </ul>   |
|   |  Symbol <i>ClimaSelect</i>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zeigt an, dass hier Einstellungen für die Garraumfeuchte vorgenommen werden können</li> </ul>           |
|   |  Taste <i>Minus</i>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verringern der Garraumfeuchte</li> </ul>  |
|   |  Taste <i>Plus</i>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhen der Garraumfeuchte</li> </ul>   |
|    | Rechte Anzeige   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zeigt Garzeit oder Kerntemperatur</li> </ul>  |
|   |  Symbol <i>Kerntemperatur</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zeigt an, dass hier Einstellungen für die Kerntemperatur vorgenommen werden können</li> </ul>           |
|   |  Symbol <i>Garzeit</i>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zeigt an, dass hier Einstellungen für die Zeit vorgenommen werden können</li> </ul>                     |
|   |  Rechter Drehknopf            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstellen der Garzeit oder Kerntemperatur</li> </ul>   |
|    | Taste „Step“   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterschalten im Garprogramm zum nächsten Schritt</li> <li>• Quittieren einer Fehlermeldung</li> </ul> |
|  | Taste <i>Lüftergeschwindigkeit</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Modell 6.10: Einstellen der Lüftergeschwindigkeit</li> </ul>  |
|  | Taste <i>Ready2Cook</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Starten und Beenden des Aufheiz- oder Abkühl-Vorgangs</li> </ul>  |
|  | Taste „Start Stopp“  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Starten und Beenden der Garprogramme oder der Reinigung</li> </ul>                                      |
|  | Kontrollleuchte  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• leuchtet, wenn aktiv</li> <li>• bestätigt Einstellung oder Auswahl</li> </ul>                           |
|  | USB-Anschluss  |  |

### 3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen

Informationen werden in den Anzeigen nur als Abkürzungen angezeigt.

| Abkürzung | Erklärung                            |
|-----------|--------------------------------------|
| CAr       | Reinigungskartusche                  |
| CLE       | manuelle Reinigung (HandClean)       |
| CL1       | Reinigung etwa 1 Stunde (WaveClean)  |
| CL2       | Reinigung etwa 2 Stunden (WaveClean) |
| CL3       | Reinigung etwa 3 Stunden (WaveClean) |
| dLAY      | Startzeitvorwahl                     |
| dIA       | Diagnose-Fehleranzeige               |
| End       | Ende                                 |
| Err       | Fehler                               |
| HAC       | HACCP                                |
| HOT       | zu heiß                              |
| OPn       | Öffnen                               |
| OPT       | Option                               |
| PASS      | Passworteingabe                      |
| Prot      | Protokollnummer                      |
| Pro       | Programmnummer                       |
| rdY       | Fertig                               |
| SEr       | Service                              |
| SFL       | Software update                      |
| SHo       | Messemodus                           |
| SOF       | Software                             |
| SPU       | Zwangsspülung                        |
| StEP      | Schritt                              |
| Sto       | Speichervorgang abgeschlossen        |
| USb       | USB                                  |
| X-Y       | Schritt X von Y                      |

### 3.5 Beschickungsmengen

#### 3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller im Garraum.

| Ausführung | Tellerdurchmesser |
|------------|-------------------|
|            | 28 cm             |
| 610        | 12                |

#### 3.5.2 Beschickungsmenge

| Ausführung | pro Einschub maximal (kg) | pro Gerät maximal (kg) |
|------------|---------------------------|------------------------|
| 610        | 15                        | 30                     |

### 3.6 Standardeinstellwerte

#### 3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

| Garart       | Standardwert (°C) | Einstellbereich (°C) | Änderungsschritte (°C) |
|--------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| Dämpfen      | 100               | 30 - 130             | 1                      |
| Combidämpfen | 150               | 30 - 250             | 1                      |
| Heißluft     | 180               | 30 - 300             | 1                      |
| Regenerieren | 50                | 30 - 180             | 1                      |

#### 3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

| Garart       | Standardwert (°C) | Einstellbereich (°C) | Änderungsschritte (°C) |
|--------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| Dämpfen      | 70                | 0 - 99               | 1                      |
| Combidämpfen | 70                | 0 - 99               | 1                      |
| Heißluft     | 70                | 0 - 99               | 1                      |
| Regenerieren | 50                | 0 - 99               | 1                      |

#### 3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte

Einstellbereich der Garraumfeuchte ist von der Garart abhängig.

| Garart       | Standardwert (%) | Einstellbereich (%) | Änderungsschritte (%)   |
|--------------|------------------|---------------------|-------------------------|
| Dämpfen      | 100              | 90 - 110            | 90 - 100 - 110          |
| Combidämpfen | 90               | 20 - 100            | 20 - 40 - 70 - 90 - 100 |
| Heißluft     | 100              | 0 - 100             | 0 - 25 - 50 - 75 - 100  |
| Regenerieren | 100              | 0 - 100             | 0 - 25 - 50 - 75 - 100  |

### 3.6.4 Grundeinstellungen

Zur Auslieferung ist das Gerät bereits voreingestellt. Die Werte in der folgenden Liste können in der Parameterebene angepasst werden.

| Grundeinstellung                      | Parameter | Standardwert | Einstellbereich  | Erklärung  |
|---------------------------------------|-----------|--------------|--|--|
| Passwort                              | 7         | 111          | 0 — 300  | In diesem Bereich lässt sich das Passwort für die Grundeinstellungen ändern.   |
| Startzeitvorwahl mit oder ohne Lüfter | 13        | 0            | 0 = ohne Lüfter  | Ist die Einstellung „0“ gewählt, ist der Lüfter während der Zeitvorwahl aus.   |
|                                       |           |              | 1 = mit Lüfter   | Ist die Einstellung „1“ gewählt, läuft der Lüfter während der Zeitvorwahl in Intervallen.  |
| HoodIn<br>(Wrasenablöschung)          | 48        | 1            | 0 = Geringerer Wasserverbrauch , große Dampfmenge im Gerät beim Öffnen der Garraumtür          | Einstellung der Stärke der Wrasenablöschung.<br>Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein. |
|                                       |           |              | 1 = Normal   |  |
|                                       |           |              | 2 = Höherer Wasserverbrauch , stark verringerte Dampfmenge im Gerät beim Öffnen der Garraumtür |  |
| <b>Anzeigen</b>                       |           |              |  |  |
| Temperatureinheit                     | 1         | 0            | 0 = °C   | Celsius (°C)   |
|                                       |           |              | 1 = °F   | Fahrenheit (°F)  |
| Volumeneinheit                        | 34        | 0            | 0 = ml   | Milliliter (ml)  |
|                                       |           |              | 1 = fl.oz  | Flüssigunze (fl.oz)  |
|                                       | 35        | 0            | 0 = Imperial (fl.oz)   | Flüssigunze Imperial   |
|                                       |           |              | 1 = U.S. (fl.oz)   | Flüssigunze U. S.  |
| <b>Akustisches Signal</b>             |           |              |  |  |
| Dauer akustisches Signal              | 6         | 20           | 0 = Signal aus<br>1 — 180 s  | Dauer des akustischen Signals  |
| Lautstärke akustisches Signal         | 33        | 0            | 0 = Leise  | Einstellung der Lautstärke   |
|                                       |           |              | 1 = Laut   |  |

## Gerätebeschreibung

| Grundeinstellung                                  | Parameter | Standardwert | Einstellbereich | Erklärung   |
|---|-----------|--------------|-----------------|---|
| <b>Gararten</b>                                   |           |              |                 |   |
| Vorwahl-Temperatur Dämpfen                        | 9         | 100          | 30 °C — 130 °C  | Voreinstellung der Temperatur beim Dämpfen  |
| Vorwahl-Temperatur Combidämpfen                   | 10        | 150          | 30 °C — 250 °C  | Voreinstellung der Temperatur beim Combidämpfen   |
| Vorwahl-Temperatur Heißluft                       | 11        | 180          | 30 °C — 250 °C  | Voreinstellung der Temperatur bei Heißluft  |
| Vorwahl-Temperatur Regenerieren                   | 12        | 130          | 30 °C — 180 °C  | Voreinstellung der Temperatur beim Regenerieren   |
| <b>Ready2Cook</b>                                 |           |              |                 |   |
| Vorheizfaktor Ready2Cook                          | 4         | 15           | 0 — 30%         | Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Aufheiztemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht. |
| Maximale Wartezeit nach Ready2Cook bei T < 250 °C | 37        | 120          | 0 — 300 min     | Maximale Wartezeit nach Erreichen der Ready2Cook Temperatur, bei Sollwert < 250 °C  |
| Maximale Wartezeit nach Ready2Cook bei T > 250 °C | 38        | 30           | 0 — 60 min      | Maximale Wartezeit nach Erreichen der Ready2Cook Temperatur, bei Sollwert > 250 °C  |
| <b>FlexiCombi Air</b>                             |           |              |                 |   |
| Nachlaufzeit Kondensationsablufthaube             | 5         | 60           | 0 — 600 s       | Nachlaufzeit der Kondensationsablufthaube nach Öffnen der Garraumtür  |

## 4 Gerät bedienen



### Verringerung des Acrylamidwertes

Seit dem 11.04.2018 gilt in Europa die Verordnung EU 2017/2158.

Sie gibt vor, dass bei der Zubereitung von Kartoffelprodukten ein möglichst niedriger Acrylamidwert erreicht werden muss.

Deshalb empfiehlt MKN bei Kartoffelprodukten:

- eine Gartemperatur von 220 °C nicht zu überschreiten, es sei denn der Lebensmittelhersteller zeigt auf, dass dies für sein Produkt unbedenklich ist.
- ein übermäßiges Garen zu vermeiden.
- wenn möglich vorblanchierte Erzeugnisse zu nutzen.
- die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung, bzw. des Lebensmittelherstellers zu beachten.



### Ablauf im Garraum muss beim Betrieb frei sein.

Vor dem Beschicken des Garraums

- Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
- Ablaufsieb auf Sauberkeit kontrollieren.
- Keine GN-Behälter oder Bleche auf den Ablauf im Garraum stellen.

### ACHTUNG

#### Verstopfung des Ablaufs im Garraum

Lebensmittelreste, Haut und Knochen können den Ablauf und die Pumpe verstopfen.

- Bei sehr fetthaltigem Gargut, ein Sieb oder gelochten GN-Behälter in den untersten Einschub geben.
- Nach jedem Garvorgang einen prüfenden Blick in den Garraum werfen und eventuelle Restmengen aufnehmen und fachgerecht entsorgen.

### 4.1 Umweltgerecht bedienen

Dieser Kombidämpfer erreicht bei richtigem Einsatz einen sehr geringen Energieverbrauch.

Den Energieverbrauch verringern durch:

- Dauerbetrieb vermeiden - der Kombidämpfer heizt sehr schnell auf, daher ist ein Dauerbetrieb nicht notwendig.
- Garraum möglichst voll beladen - eventuell Kombidämpfer mit kleinerem Garraum nutzen.

### 4.2 Gerät einschalten und ausschalten

#### 4.2.1 Einschalten

- Taste *Ein Aus „I O“* auf „I“ drücken.
- ↳ Gerät ist eingeschaltet.

#### 4.2.2 Ausschalten

- Taste *Ein Aus „I O“* auf „O“ drücken.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

### 4.3 Garraumtür öffnen und schließen

#### 4.3.1 Öffnen

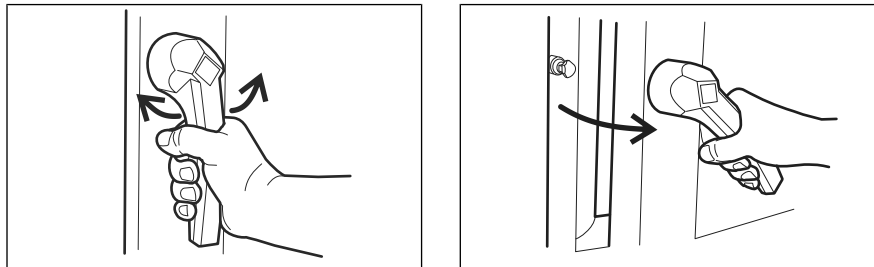


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

1. Türgriff nach links oder rechts drehen.  
↳ Garraumtür öffnet sich.



Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er automatisch in die Ausgangsstellung zurück.

2. Garraumtür vollständig öffnen.

#### 4.3.2 Schließen

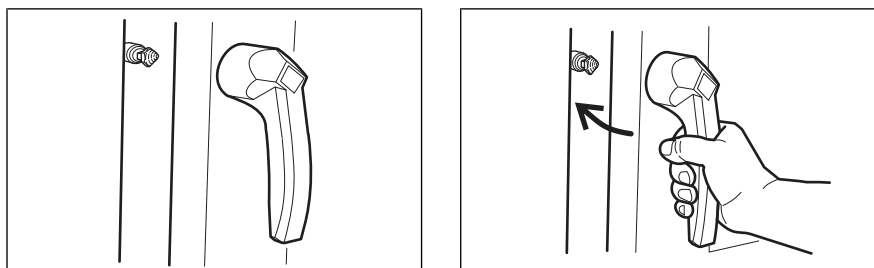


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

**Voraussetzung** Türgriff in Ausgangsstellung

- Garraumtür mit Druck schließen.
- ↳ Garraumtür ist geschlossen.

## 4.4 Gerät beschicken und entleeren



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Gargutträger mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.
- Nur passende Gargutträger verwenden. Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflegewinkeln ruhen.
- Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.



### VORSICHT

#### Sach- und Personenschaden durch Überschreiten der Beschickungsmenge

- Die maximale Beschickungsmenge nicht überschreiten.



Keine verbogenen oder beschädigte Einhängestelle verwenden.

### 4.4.1 Beschicken

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger in Einhängestelle einschieben.
3. Garraumtür schließen.
4. Garprozess starten.

### 4.4.2 Entleeren

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger entnehmen.
3. Alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
4. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.
  - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
  - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

### 4.5 Grundeinstellungen vornehmen

Durch Eingabe des Passwortes „111“ können die Grundeinstellungen für die Bedienung angezeigt und geändert werden.



Die Liste der einstellbaren Parameter finden Sie im Kapitel „Gerätebeschreibung“.

---

#### 4.5.1 Einstellmenü aufrufen



Jede Grundeinstellung des Gerätes ist unter einer Nummer abgespeichert, die in der Anzeige angezeigt werden kann.

---

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

1. Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Einstellungen* drehen.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „PASS“ an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „- - -“ an.
2. Mit rechtem Drehknopf Passwort einstellen.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt eingestelltes Passwort an.
3. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Mit linkem Drehknopf „OPT“ auswählen.
4. Um Einstellmenü zu verlassen, Taste „Step“ drücken.
  - ↳ Grundeinstellungen können geändert werden.

#### 4.5.2 Grundeinstellung ändern

1. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend den Parameter der Grundeinstellung an, (siehe „Grundeinstellungen“).
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „OPT“ an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten eingestellten Wert an.
2. Linken Drehknopf drehen.
  - ↳ Nummer einstellen.
3. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Grundeinstellung kann angepasst werden.
4. Rechten Drehknopf drehen.
  - ↳ Neuen Wert einstellen.
5. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Änderungen übernehmen.
6. Um Einstellmenü ohne Änderungen zu verlassen, Taste „Step“ zweimal drücken.

7. Taste „Step“ 3 Sekunden drücken.
  - ↳ Änderungen werden gespeichert.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „OPT“ an.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „Stor“ an.
  - ↳ Gerät wird neu gestartet.
8. Inbetriebnahmeprotokoll ausfüllen.

## 4.6 Grundlegende Funktionen

### 4.6.1 Garart auswählen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

- Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
  - ↳ Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt Garraumfeuchte der gewählten Garart an.

### 4.6.2 Gartemperatur einstellen

#### **ACHTUNG** **Erhöhter Verschleiß**

Eine dauerhafte Nutzung des Gerätes mit Gartemperaturen über 250 °C führt zu einem erhöhten Verschleiß.



Bild: Gartemperatur eingestellt

**Voraussetzung** Garart ausgewählt

- Linken Drehknopf drehen.
  - ↳ Nach links drehen, Gartemperatur wird verringert.
  - ↳ Nach rechts drehen, Gartemperatur wird erhöht.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt Gartemperatur an.

### 4.6.3 Garraumfeuchte einstellen



Bild: Garraumfeuchte eingestellt

**Voraussetzung** Garart ausgewählt

- Taste *Plus* oder Taste *Minus* drücken.
- ↳ Garraumfeuchte wird erhöht oder verringert.
- ↳ Mittlere Anzeige zeigt Garraumfeuchte an.

### 4.6.4 Garzeit einstellen



Die Garzeit lässt sich in 1-Minuten-Schritten maximal bis auf 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Der Dauerbetrieb wird automatisch nach 23 Stunden und 59 Minuten beendet.

In der Anzeige werden Stunden und Minuten dargestellt.



Bild: Garzeit eingestellt

**Voraussetzung** Garart ausgewählt

- Rechten Drehknopf drehen.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt die Garzeit an.
  - ↳ Nach links drehen, Gerät wechselt in den Dauerbetrieb, rechte Anzeige zeigt „- :- -“ an.
  - ↳ Nach rechts drehen, Garzeit schrittweise erhöhen.

### 4.6.5 Kerntemperatur einstellen



Bild: Kerntemperatur eingestellt

#### Voraussetzung Garart ausgewählt

- Rechten Drehknopf nach links über Dauerbetrieb hinaus auf Kerntemperatur drehen.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt den Standardwert der Kerntemperatur an.
- Rechten Drehknopf drehen.
  - ↳ Nach rechts drehen, Kerntemperatur wird erhöht.
  - ↳ Nach links drehen, Kerntemperatur wird verringert.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt Kerntemperatur an.

### 4.6.6 Ist-Werte anzeigen



Während des Garens können die Werte von der aktuellen Garraumtemperatur, abgelaufener Garzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt werden.

#### Soll-Temperatur

- Linken Drehknopf drehen.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt für 5 Sekunden die aktuelle Garraumtemperatur an. Anschließend wird die Soll-Temperatur angezeigt.

#### Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur

- Rechten Drehknopf drehen.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt für 5 Sekunden die abgelaufene Garzeit an. Anschließend wird die Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt.

### 4.6.7 HoodIn



*HoodIn* sorgt durch eine Wrasenablöschung für eine verringerte Wrasenmenge im Garraum am Ende eines Garvorgangs, bevor die Garraumtür geöffnet wird.

Die Grundeinstellungen der Funktion *HoodIn* können in den Parametern verändert werden.

Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.

### 4.6.8 Lüftergeschwindigkeit einstellen



Nur bei Modell 6.10 lässt sich die Lüftergeschwindigkeit einstellen.



Die Lüftergeschwindigkeit ist in bis zu fünf Stufen eingeteilt. Jede Stufe wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt.

Die Anzahl der Stufen ist abhängig von der Garart.

→ Taste *Lüftergeschwindigkeit* mehrmals drücken, bis die gewünschte Stufe erreicht ist.

↳ Kontrollleuchten leuchten.

### 4.6.9 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten

**Voraussetzung** USB-Stick ist formatiert

USB-Stick nicht schreibgeschützt

1. Ordnerstruktur zum Importieren und Exportieren anlegen.
  2. Ordner Namen „autoChefImages“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von Fotos im PNG Format, Auflösung von 249x111 Pixel.
  3. Ordner Namen „FCBrowserFiles“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von Texten im HTML Format.
  4. Ordner Namen „FCImport“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von Kochbücher.
  5. Ordner Namen „MMIContent“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von zusätzliche Inhalte Importieren.
  6. Ordner Namen „MMiUpdate anlegen.  
↳ Datenaustausch von Update-Dateien.
- ↳ Nach Fertigstellen der Ordnerstruktur ist der USB-Stick einsatzbereit.

### 4.6.10 USB-Stick einstecken und herausziehen

#### USB-Stick einstecken

**Voraussetzung** USB-Stick mit minimal 2 GB und maximal 32 GB freien Speicherplatz (nicht im Lieferumfang enthalten)

USB-Stick nicht schreibgeschützt

→ USB-Stick einstecken.

↳ Nach maximal 20 Sekunden ist der USB-Stick bereit.

**USB-Stick herausziehen**

**Voraussetzung** Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

→ USB-Stick herausziehen.

**4.6.11 HACCP Protokollnummer anzeigen**

**Voraussetzung** Garprozess läuft

1. Taste Minus drücken.  
↳ Aktuelle Protokollnummer wird angezeigt.
2. Protokollnummer aufschreiben.

**4.6.12 HACCP Protokoll exportieren**

Ein kurzes Drücken der Taste „Start Stopp“ überträgt die ausgewählten Protokolle.

Ein langes Drücken der Taste „Start Stopp“ (3 Sekunden) überträgt alle vorhandenen Protokolle.

**Voraussetzung** USB-Stick eingesteckt  
Unter Einstellungen mit Passwort angemeldet

1. Linken Drehknopf drehen.  
↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „HAC“ an.
2. Taste „Start Stopp“ drücken.  
↳ Linke Anzeige zeigt die kleinste Protokollnummer an.  
↳ Mittlere Anzeige zeigt „HAC“ an.  
↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die höchste Protokollnummer an.
3. Linken und rechten Drehknopf drehen und Protokollbereich auswählen.
4. Taste „Start Stopp“ drücken.  
↳ Linke Anzeige zeigt „HAC“ an.  
↳ Mittlere Anzeige zeigt „USb“ an.  
↳ Rechte Anzeige zeigt durchlaufende Zeichen an.  
↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
5. Taste „Step“ drücken.  
↳ Zurück zum Einstellmenü.

4.6.13 HACCP Protokoll lesen

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | HACCP Header: Bus Address: 1, Devicetyp: 221, SerialNumber: 15213512, ExportNumber: 4               |   |
| a | 1 0:Function:;System:Start;;  |   |
| b | 2 542 Program;;Start;;Program:0;  |   |
| c | 2 342 Step;Steaming;Start;Set;Temp:100,Time:720,Coretemp:70,Humidity:100,FanSpeed:5,FanMode:ConL;   |   |
| d | 2 372 Step;Steaming;Measurement;Actual;Temp1:25,Temp2:24,CT1:30,CT2:999;                            |   |
|   | 2 383 Step;Steaming;Stop;Actual;Temp1:31,Temp2:30,CT1:36,CT2:999;                                   |   |
|   | 2 383 Program;;Stop;;Program:0,EnergyConsumption:27,WaterConsumption:588;                           |   |
|   | 3 395 Program;;Start;;Program:0;  |   |
|   | 3 395 Step;Convection;Start;Set;Temp:180,Time:600,Coretemp:70,Humidity:100,FanSpeed:5,FanMode:Alt;  | 1 |
|   | 3 425 Step;Convection;Measurement;Actual;Temp1:43,Temp2:46,CT1:45,CT2:999;                          | 2 |
|   | 3 428 Step;Convection;Update;Set;Temp:180,Time:600,Coretemp:70,Humidity:100,FanSpeed:3,FanMode:Alt; | 3 |
|   | 3 466 Step;Convection;Update;Set;Temp:180,Time:600,Coretemp:70,Humidity:100,FanSpeed:1,FanMode:Alt; |   |
|   | 3 545 Step;Convection;Measurement;Actual;Temp1:115,Temp2:123,CT1:128,CT2:999;                       |   |
|   | 3 666 Step;Convection;Measurement;Actual;Temp1:153,Temp2:160,CT1:200,CT2:999;                       | 4 |
|   | 3 786 Step;Convection;Measurement;Actual;Temp1:180,Temp2:192,CT1:241,CT2:999;                       |   |
|   | 3 906 Step;Convection;Measurement;Actual;Temp1:189,Temp2:196,CT1:217,CT2:999;                       |   |
|   | 3 996 Step;Convection;Stop;Actual;Temp1:192,Temp2:197,CT1:205,CT2:999;                              | 5 |
|   | 3 996 Program;;Stop;;Program:0,EnergyConsumption:182,WaterConsumption:0;                            | 6 |

Bild: Ausdruck HACCP-Protokoll

- a    Geräteinformationen
  - b    Protokollnummer
  - c    Zeitstempel
  - d    Daten der Garprozesse
- 1 - 6 Beispiele

**Beispiel 1** 1. Ein Garschritt wurde als Teil eines Garprogramms gestartet.  
 2. Die Sollwerte werden aufgezeichnet.

3; / 395; / Step; / Convection; / Start; / Set; / Temp:180; / Time:600; / Coretemp:70; / Humidity:100; / FanSpeed:5; / FanMode:Alt;

|                   |  |                         |                                  |
|-------------------|--|-------------------------|----------------------------------|
| <b>3</b>          | Aktuelle Protokoll Nr.                                 | <b>Temp:180</b>         | Sollwert Garraumtemperatur in °C |
| <b>395</b>        | Sekunden seit Einschalten des Gerätes                  | <b>Time:600</b>         | Sollwert Garzeit in Sekunden     |
| <b>Step</b>       | Was hat diese Aufzeichnung ausgelöst - hier Garschritt | <b>Coretemp:70</b>      | Sollwert Kerntemperatur in °C    |
| <b>Convection</b> | Garart - hier Heißluft                                 | <b>Humidity:100</b>     | Sollwert Garraumfeuchte in %     |
| <b>Start</b>      | Start eines Garschrittes                               | <b>FanSpeed 5</b>       | Sollwert Lüftergeschwindigkeit   |
| <b>Set</b>        | Es folgen die Sollwerte                                | <b>FanMode:<br/>ALT</b> | Sollwert Lüftermodus             |



- Beispiel 2** 1. Ein Garschritt wurde als Teil eines Garprogramms gestartet.  
2. Die aktuellen Werte werden aufgezeichnet.

3; / 425; / Step; / Convection; / Measurement; / Actual; / Temp1:43, / Temp:2:46, / CT1:45, / CT2:999;

|                    |  |  |                 |  |
|--------------------|--|--|-----------------|--|
| <b>3</b>           | Aktuelle Protokoll Nr.                                 |  | <b>Actual</b>   | Es folgen die aktuellen Werte  |
| <b>425</b>         | Sekunden seit Einschalten des Gerätes                  |  | <b>Temp1:43</b> | Garraumtemperatur Kammer 1 (oben) in °C  |
| <b>Step</b>        | Was hat diese Aufzeichnung ausgelöst - hier Garschritt |  | <b>Temp2:46</b> | Garraumtemperatur Kammer 2 (unten) in °C   |
| <b>Convection</b>  | Garart - hier Heißluft                                 |  | <b>CT1:45</b>   | Kerntemperatur interner Fühler in °C   |
| <b>Measurement</b> | Messwerte werden erfasst.                              |  | <b>CT2:999</b>  | Kerntemperatur externer Fühler in °C. In diesem Fall ist kein externer Fühler angeschlossen. |

- Beispiel 3** 1. Der Sollwert der Lüftergeschwindigkeit wurde manuell geändert.  
2. Die aktuell gültigen Sollwerte werden aufgezeichnet.

3; / 428; / Step; / Convection; / Update; / Set; / Temp:180, / Time:600, / Coretemp:70, / Humidity:100, / FanSpeed:3, / FanMode:Alt;

|                    |   |  |                         |                                 |
|--------------------|---|--|-------------------------|---------------------------------|
| <b>3</b>           | Aktuelle Protokoll Nr.  |  | <b>Time:600</b>         | Sollwert Garzeit in Sekunden    |
| <b>428</b>         | Sekunden seit Einschalten des Gerätes                             |  | <b>Coretemp:70</b>      | Sollwert Kerntemperatur in °C   |
| <b>Step</b>        | Was hat diese Aufzeichnung ausgelöst - hier Garschritt            |  | <b>Humidity:100</b>     | Sollwert Garraumfeuchte in %.   |
| <b>Convection</b>  | Garart - hier Heißluft  |  | <b>FanSpeed 3</b>       | Sollwert Lüftergeschwindigkeit. |
| <b>Update; Set</b> | Änderung an den Sollwerten eines Garschrittes wurden durchgeführt |  | <b>FanMode:<br/>ALT</b> | Sollwert Lüftermodus            |
| <b>Temp:180</b>    | Sollwert Garraumtemperatur in °C                                  |  |                         |                                 |

- Beispiel 4** 1. Ein Garschritt wird mit den geänderten Sollwerten weitergeführt.  
2. Die aktuellen Werte werden aufgezeichnet.

3; / 666; / Step; / Convection; / Measurement; / Actual; / Temp1:153, / Temp:2:160, / CT1:200, / CT2:999;

|                    |  |  |                  |  |
|--------------------|--|--|------------------|--|
| <b>3</b>           | Aktuelle Protokoll Nr.                                 |  | <b>Actual</b>    | Es folgen die aktuellen Werte  |
| <b>666</b>         | Sekunden seit Einschalten des Gerätes                  |  | <b>Temp1:153</b> | Garraumtemperatur Kammer 1 (oben) in °C  |
| <b>Step</b>        | Was hat diese Aufzeichnung ausgelöst - hier Garschritt |  | <b>Temp2:160</b> | Garraumtemperatur Kammer 2 (unten) in °C   |
| <b>Convection</b>  | Garart - hier Heißluft                                 |  | <b>CT1:200</b>   | Kerntemperatur interner Fühler in °C   |
| <b>Measurement</b> | Messwerte werden erfasst.                              |  | <b>CT2:999</b>   | Kerntemperatur externer Fühler in °C. In diesem Fall ist kein externer Fühler angeschlossen. |

- Beispiel 5**
1. Ein Garschritt wird beendet.
  2. Die aktuellen Werte werden aufgezeichnet.

3; / 996; / Step; / Convection; / Stop; / Actual; / Temp1:192, / Temp:2:197, / CT1:205, / CT2:999;

|                   |  |  |                  |  |
|-------------------|--|--|------------------|--|
| <b>3</b>          | Aktuelle Protokoll Nr.                                 |  | <b>Actual</b>    | Es folgen die aktuellen Werte  |
| <b>996</b>        | Sekunden seit Einschalten des Gerätes                  |  | <b>Temp1:192</b> | Garraumtemperatur Kammer 1 (oben) in °C  |
| <b>Step</b>       | Was hat diese Aufzeichnung ausgelöst - hier Garschritt |  | <b>Temp2:197</b> | Garraumtemperatur Kammer 2 (unten) in °C   |
| <b>Convection</b> | Garart - hier Heißluft                                 |  | <b>CT1:205</b>   | Kerntemperatur interner Fühler in °C   |
| <b>Stop</b>       | Stopp des Schrittes                                    |  | <b>CT2:999</b>   | Kerntemperatur externer Fühler in °C. In diesem Fall ist kein externer Fühler angeschlossen. |

- Beispiel 6**
1. Ein manuelles Garprogramm wurde gestoppt.
  2. Die aktuellen Verbrauchswerte werden aufgezeichnet.

3; / 996; / Program; / ; / Stop; / ; / Program:0, / EnergyConsumption:182, / WaterConsumption:0;

|                |   |  |                              |   |
|----------------|---|--|------------------------------|---|
| <b>3</b>       | Aktuelle Protokoll Nr.                                  |  | <b>;</b>                     |   |
| <b>996</b>     | Sekunden seit Einschalten des Gerätes                   |  | <b>Program:0</b>             | Nummer des Garprogrammes - hier 0 = manuelles Garprogramm |
| <b>Program</b> | Was hat diese Aufzeichnung ausgelöst - hier Garprogramm |  | <b>EnergyConsumption:182</b> | verbrauchte Leistung in Wh                                |
| <b>;</b>       | Es gibt keine aktive Garart                             |  | <b>WaterConsumption:0</b>    | verbrauchte Wassermenge in ml                             |
| <b>Stop</b>    | Stopp - hier eines Garprogrammes                        |  |                              |   |

## 4.7 Kerntemperaturfühler benutzen



### **WARNUNG**

#### **Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers**

- Durch Überhitzen der Messspitze kann der Kerntemperaturfühler platzen.
- Nie den Kerntemperaturfühler mit offener Flamme oder anderen Wärmequellen erhitzen.



### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Kerntemperaturfühler am Griff anfassen, aus dem Gargut entfernen und vorsichtig in die Halterung stecken.
- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Kerntemperaturfühler**

- Den integrierten Kerntemperaturfühler nicht aus dem Gerät hängen lassen.
- Vor Entnehmen des Gargutes, den Kerntemperaturfühler am Griff anfassen und aus dem Gargut entfernen.



Kerntemperaturmessung wird bei allen Gararten empfohlen, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.

Das Gerät hat einen Kerntemperaturfühler im Garraum und kann optional einen Anschluss für Kerntemperaturfühler extern haben.



Eine Kerntemperaturmessung ist immer möglich, wenn der Kerntemperaturfühler im Gargut steckt. Auch vor oder nach einem Garprozess beziehungsweise während eines zeitgesteuerten Garschrittes.

### 4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

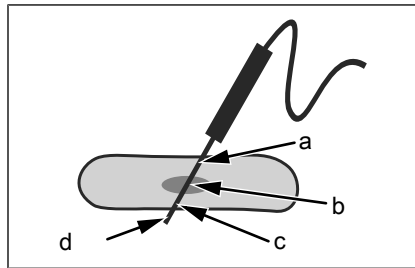


Bild: Messfühler mit vier Messstellen

- Kerntemperaturfühler vollständig in das Gargut einstecken.
- Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle des Gargutes einstecken.
- Kerntemperaturfühler bei Gargut mit Knochen dicht neben dem Knochen einstecken.
- Kerntemperaturfühler bei länglichem Gargut quer einstecken, so wird ein Loch in der Mitte des Aufschnittes vermieden.
- Kerntemperaturfühler bei Geflügel in die Innenseite der Keule einstecken.

### 4.7.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut

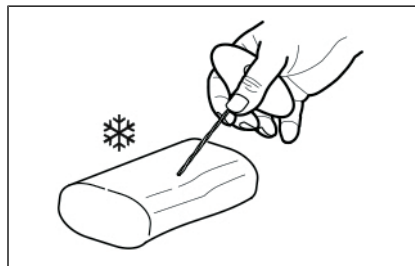


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

1. Einen Einstichkanal mit dem Handbohrer bohren.
2. Gargut auf das Backblech oder in den Behälter legen.
3. Backblech oder Behälter in das Gerät schieben.
4. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken.

## 4.8 Manuelles Garen

### 4.8.1 Garart starten

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit einstellen oder Kerntemperatur einstellen.
4. Garraumfeuchte einstellen.
5. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
  - ↳ Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
6. Bei Bedarf: Taste *Ready2Cook* drücken.
7. Gerät beschicken, wenn Ready2Cook beendet.
8. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken.
9. Taste „Start Stopp“ drücken.

### 4.8.2 Garart abbrechen

1. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Garart abgebrochen.
  - ↳ Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Garraumtür öffnen.

### 4.8.3 Garart ändern

1. Taste „Step“ drücken.
  - ↳ Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
  - ↳ Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Gartemperatur, Ziel-Kerntemperatur und Lüftergeschwindigkeit einstellen.
  - ↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch übernommen.

### 4.9 Eigene Garprogramme

#### 4.9.1 Eigenes Garprogramm erstellen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die Garart für den ersten Garschritt wählen.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
  - ↳ Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garraumfeuchte einstellen.
4. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
5. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
6. Taste „Step“ drücken.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „StEP“ für Schritt an.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „2“ für zweiten Garschritt an.
7. Mit Bedienknebel *Auswahl* die Garart für den zweiten Garschritt wählen.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
  - ↳ Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
8. Gartemperatur einstellen.
9. Garraumfeuchte einstellen.
10. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
11. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
12. Bei Bedarf weitere Garschritte hinzufügen.



Zur Korrektur der Einstellungen durch mehrmaliges Drücken der Taste "Step" zum gewünschten Garschritt wechseln. Die Werte erneut einstellen.

---

## 4.9.2 Eigenes Garprogramm speichern

**Voraussetzung** Garprogramm eingegeben

1. Taste „Programm“ für 3 Sekunden drücken.
    - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
    - ↳ Kontrollleuchte blinkt.
    - ↳ Mittlere Anzeige ist aus.
    - ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
  2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
    - ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
  3. Taste „Programm“ für 3 Sekunden drücken.
    - ↳ Signal ertönt.
    - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „===“ an.
- ↳ Garprogramm ist gespeichert.

## 4.9.3 Eigenes Garprogramm löschen

### Alle Programme löschen

- Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programm* drehen.
    - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
  - Taste *Plus* und Taste *Minus* gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt halten.
    - ↳ Alle Garprogramme werden gelöscht.
- ↳ Alle Programmplätze sind wieder frei.

### Einzelne Garprogramme löschen

- Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programm* drehen.
    - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
    - ↳ Rechte Anzeige zeigt Nummer des aktuell ausgewählten Garprogrammes an.
  - Mit rechtem Drehknopf die Nummer des zu löschenden Garprogrammes auswählen.
  - Taste *Minus* für 3 Sekunden gedrückt halten.
    - ↳ Garprogramm wird gelöscht.
- ↳ Programmplatz ist wieder frei.

### 4.10 Automatisches Garen

#### 4.10.1 Garprogramm auswählen und starten

**Voraussetzung** Kein Garprogramm ausgewählt

- Mit Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programm* drehen.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt Nummer des gespeicherten Garprogrammes an oder rechte Anzeige zeigt „1“, wenn kein Garprogramm gespeichert ist.
- Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „==“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
- Für sofortiges Starten: Taste „Start Stopp“ drücken. Für Starten mit Ready2Cook: Taste *Ready2Cook* drücken.
  - ↳ Programm wird geladen und startet.

#### 4.10.2 Garprogramm beenden



---

Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird das Garprogramm beendet.

---

1. Garprogramm automatisch beendet.
  - ↳ Signal ertönt.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt „End“ an.
  - ↳ Kontrollleuchten erlöschen.
2. Taste „Start Stopp“ drücken oder Garraumtür öffnen.
  - ↳ Signal wird ausgeschaltet.

#### 4.10.3 Garprogramm abbrechen

1. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Garprogramm abgebrochen.
  - ↳ Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Garraumtür öffnen.

#### 4.10.4 Garprogramm während des Garens ändern



Während des Garens können die Garzeit, die Garraumfeuchte, die Gartemperatur, die Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 die Lüftergeschwindigkeit verändert werden. Diese Änderungen gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.



Bei mehrschrittigen Garprogrammen Taste „Step“ wiederholt drücken, bis die mittlere Anzeige den gewünschten Garschritt anzeigt.

1. Taste „Step“ drücken.
  - ↳ Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
  - ↳ Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Gartemperatur, Ziel-Kerntemperatur und Lüftergeschwindigkeit einstellen.
  - ↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch übernommen.

#### 4.10.5 Garprogramm speichern

**Voraussetzung** Garprogramm eingegeben

1. Taste „Programm“ für 3 Sekunden drücken.
    - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
    - ↳ Kontrollleuchte blinkt.
    - ↳ Mittlere Anzeige ist aus.
    - ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
  2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
    - ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
  3. Taste „Programm“ für 3 Sekunden drücken.
    - ↳ Signal ertönt.
    - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „===“ an.
- ↳ Garprogramm ist gespeichert.

### 4.11 Erweiterte Garfunktionen

#### 4.11.1 Manuelles Beschwaden



Die Funktion ist nicht programmierbar.

---

**Voraussetzung** Garprogramm gewählt und gestartet

→ Taste *Plus* drücken und gedrückt halten.

↳ Mittlere Anzeige zeigt einen sich langsam aufbauenden Balken an. Die Garraumfeuchte wird erhöht.

#### 4.11.2 Startzeitvorwahl einstellen



Wenn bei Startzeitvorwahl die Option Lüfter eingestellt ist, wird der Lüfter in kurzen Abständen laufen, bis zum Beginn der Startzeit.

---

**Voraussetzung** Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste „Start Stopp“ 3 Sekunden drücken.

↳ Linke Anzeige zeigt „dLAY“ an.

↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „00:01“ an.

2. Rechten Drehknopf nach links oder rechts drehen.

↳ Rechte Anzeige zeigt gewählte Dauer bis zum Start an.

3. Taste *Lüftergeschwindigkeit* drücken.

↳ Mittlere Kontrollleuchte der Taste *Lüftergeschwindigkeit* leuchtet.

4. Taste „Start Stopp“ drücken.

↳ Startzeitvorwahl startet.

↳ Kontrollleuchte der Taste „Start Stopp“ leuchtet.

↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Dauer bis zum Start an und Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt.

↳ Garraumleuchte erlischt.

↳ Nach Ablauf der Dauer wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

#### 4.11.3 Startzeitvorwahl abbrechen

→ Taste „Start Stopp“ drücken.

↳ Startzeitvorwahl wird abgebrochen.

↳ Garraumleuchte leuchtet.

#### 4.11.4 Ready2Cook starten



Mit Ready2Cook wird das Gerät auf die richtige Starttemperatur eingestellt.

##### Voreingestellte Temperatur

**Voraussetzung** Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste *Ready2Cook* kurz drücken.
  - ↳ Temperatur des Garraumes wird auf 15 % über eingestellter Starttemperatur eingestellt.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste „Start Stopp“ blinkt.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
  - ↳ Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „rdY“ an.
2. Garraumtür öffnen.
  - ↳ Signal wird ausgeschaltet.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
  - ↳ Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.
3. Gerät beschicken.
4. Garraumtür schließen.
  - ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

##### Maximale Aufheiztemperatur

**Voraussetzung** Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste *Ready2Cook* 3 Sekunden drücken.
  - ↳ Garraum wird auf 275 °C aufgeheizt.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste „Start Stopp“ blinkt.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
  - ↳ Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „rdY“ an.
2. Garraumtür öffnen.
  - ↳ Signal wird ausgeschaltet.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
  - ↳ Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.
3. Gerät beschicken.

4. Garraumtür schließen.

↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

### 4.11.5 Ready2Cook abbrechen

→ Taste *Ready2Cook* kurz drücken.

↳ Ready2Cook wird beendet.

↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.

↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

## 4.12 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

### 4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

Vor der Benutzung des Gerätes Wasserleitungen im Gerät und bauseitige Wasserleitungen aus hygienischen Gründen spülen.

#### **Betriebspause mehr als 2 Tage**

**Voraussetzung** GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt  
Kein Gargut im Garraum

1. Garraum mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
2. Garart Dämpfen für 7 Minuten bei 100 °C betreiben.

#### **Betriebspausen mehr als 7 Tagen**

**Voraussetzung** GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt  
Kein Gargut im Garraum

1. Garraum mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
2. Garart Dämpfen für 1 Stunde bei 100 °C betreiben.

## 5 Gerät reinigen und pflegen

**VORSICHT****Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

**VORSICHT****Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel**

- Hinweise des Herstellers des Reinigungsmittels beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

**ACHTUNG****Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

- Gerät nicht schockartig abkühlen.

**ACHTUNG****Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

### 5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten von den Oberflächen des Gerätes entfernen.
- Salzanreicherungen entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahl-Oberfläche durch andere Metallteile wie zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel vermeiden.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

### 5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier sofort beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

### 5.3 Gehäuse reinigen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

### 5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

---

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Oberfläche nicht mit scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
  - Oberfläche nicht mit scheuernden Schwämmen reinigen.
- 

**Voraussetzung** Gerät spannungslos

→ Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie mit feuchtem Lappen und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

## 5.5 Türdichtung reinigen

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Tierische Fette in Verbindung mit hohen Temperaturen können bei mangelhafter Pflege die Türdichtung in kurzer Zeit zerstören.

- Türdichtung regelmäßig reinigen.
- Keine aggressiven Reiniger verwenden.



Bei der automatischen Reinigung und bei der halbautomatischen Reinigung wird die Außenseite der Türdichtung nicht gereinigt.

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.



Wird das Gerät überwiegend zum Braten verwendet, Türdichtung auch in Betriebspausen reinigen.

→ Türdichtung nach Betriebsende mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

## 5.6 Garraumtür reinigen



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche

- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
- Keine Grillreiniger verwenden.

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Oberfläche nicht mit scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Oberfläche nicht mit scheuernden Schwämmen reinigen.

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

### 5.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

---

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch Ablagerungen**

- Dampf-Austrittsstutzen und die angeschlossenen Rohrleitungen auf Ablagerungen kontrollieren.
- 



Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

---

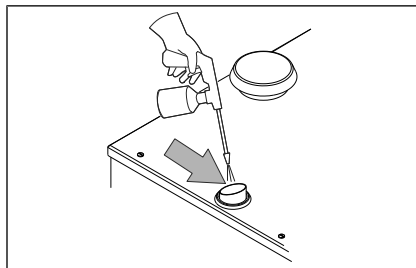


Bild: Dampf-Austrittsstutzen reinigen

1. Dampf-Austrittsstutzen und angeschlossene Rohrleitungen auf Ablagerungen untersuchen.
2. Flüssigreiniger in Dampf-Austrittsstutzen sprühen.

### 5.8 Gerät entkalken

---



Zum manuellen Entkalken handelsüblichen Entkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.

---

**Voraussetzung** Garraumtemperatur weniger als 40 °C  
Garraum gereinigt

1. Handelsüblichen Entkalker in den Garraum sprühen.
2. 30 Minuten einwirken lassen.
3. Garraum gründlich ausspülen.
4. Garraum auf Kalkreste untersuchen.
5. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
6. Garraamtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
  - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
  - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

## 5.9 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)



### **VORSICHT** **Verätzungsgefahr**

Garraumtür während des Reinigungsvorganges geschlossen halten.



Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel führt regelmäßig zu Schäden an den Geräten. MKN betreibt großen Aufwand, um ein Reinigungsmittel anbieten zu können, das einerseits eine hervorragende Reinigungsleistung erbringt und andererseits den Heißluftdämpfer nicht angreift und beschädigt. Daher empfehlen wir ausschließlich die Verwendung unseres Reinigungsmittels. Für Schäden, die durch ungeeignete Reinigungsmittel hervorgerufen wurden, übernimmt MKN keinerlei Verantwortung oder Haftung. Ansprüche gegenüber MKN können daraus nicht begründet werden, auch nicht im Rahmen von Garantie oder Gewährleistung.



Es ist nicht zulässig den Temperaturfühler herunterzukühlen, um den Reinigungsvorgang schneller zu starten. Für eine effektive Reinigung muss der gesamte Garraum auf 60 °C heruntergekühlt werden.



Je nach gewählter Reinigungsstufe kann es zu einem Stillstand des Lüfters von bis zu 60 Minuten kommen. Dies ist kein Abbruch der Reinigung, sondern Teil des Reinigungsprogrammes.



Die automatische Zwangsspülung wird bei folgenden Situationen ausgelöst.

- Die Reinigung wird manuell abgebrochen. Innerhalb der ersten 10 Minuten der Reinigung führt ein Abbruch nicht zu einer automatischen Zwangsspülung.
- Die Reinigung wird aufgrund eines Fehlers automatisch abgebrochen.
- Der Kombidämpfer wird während der Reinigung aus und wieder eingeschaltet. Nach dem Wiedereinschalten beginnt die automatische Zwangsspülung.



Wird die automatische Zwangsspülung abgebrochen, beginnt sie wieder von vorne.

Bevor sie nicht beendet ist, kann kein Garprogramm gestartet werden.

### 5.9.1 Reinigung vorbereiten

---

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- 

**Voraussetzung** GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.  
↳ Das Abflusssieb ist frei.
2. Bei Tischgeräten nur Einhängegerüst im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

### 5.9.2 Reinigungsstufe wählen



---

Fällt während der Reinigung der Wasserdruck ab, so geht das Reinigungsprogramm in einen Wartungszustand. Wird der Wasserdruck wieder erreicht, läuft das Reinigungsprogramm automatisch an.

---



---

Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

---

#### **Tipp**

---

Bei einer automatischen Reinigung über Nacht empfehlen wir die Reinigungsstufen „normal“ oder „extra“. So ist eine ausreichende Trocknung gewährleistet.

---

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl WaveClean* auswählen.  
↳ Kontrollleuchte leuchtet.  
↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die zuletzt gewählte Reinigungsstufe an.
2. Linken Drehknopf drehen und eine Reinigungsstufe wählen.  
↳ Bei der Reinigungsstufe 1 mit einer Reinigungszeit von etwa 1 Stunde zeigt die Anzeige „CL1“ an.  
↳ Bei der Reinigungsstufe 2 mit einer Reinigungszeit von etwa 2 Stunden zeigt die Anzeige „CL2“ an.  
↳ Bei der Reinigungsstufe 3 mit einer Reinigungszeit von etwa 3 Stunden zeigt die Anzeige „CL3“ an.  
↳ Linke Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

3. Taste „Start Stopp“ drücken.

- ↳ Garraumtemperatur zu hoch, zeigt die Rechte Anzeige „HOt“ an oder Garraumtemperatur zu tief, zeigt die Rechte Anzeige „--:--“ an.
- ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
- ↳ Ist die Reinigungstemperatur erreicht, ertönt ein Signal.
- ↳ Mittlere Anzeige zeigt Reinigungsstufe an.
- ↳ Rechte Anzeige zeigt „CAr“ an.

### 5.9.3 Reinigungskartusche einsetzen



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

Bei starker Verschmutzung die Reinigungsstufe „CL3“ auswählen und 2 Reinigungskartuschen verwenden.



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

Bei beschädigtem Wachssiegel kann der Reiniger vorzeitig in den Reinigungskreislauf gelangen oder sich nicht vollständig auflösen, so dass die vollständige Reinigung nicht mehr gewährleistet ist.

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.

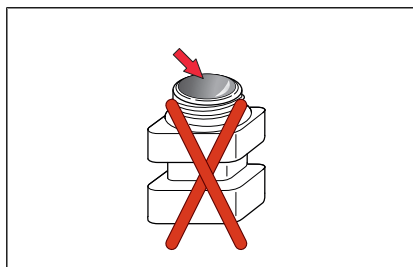


Bild: Wachssiegel der Reinigungskartusche beschädigt

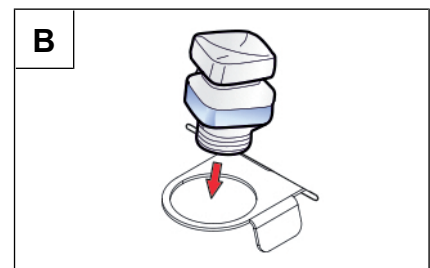
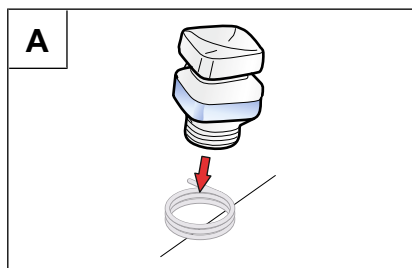


Bild: A: Kartusche in Federhalter einsetzen; B: Kartusche in Halter einsetzen

**Voraussetzung** Reinigungskartuschen versiegelt und unbeschädigt

1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Kartusche öffnen.
3. Kartusche in die Halterung am Luftleitblech einsetzen.

4. Garraumtür schließen.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt „CAr“ an.

### 5.9.4 Automatische Reinigung starten

**Voraussetzung** Wasseranschluss geöffnet  
Gerät eingeschaltet  
Garraumtemperatur auf 60 °C

- Taste „Start Stopp“ drücken.
- ↳ Kontrollleuchte der Taste blinkt.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt Restlaufzeit an.

### 5.9.5 Automatische Reinigung abbrechen

- Taste „Start Stopp“ drücken.
- ↳ Reinigungsprogramm abgebrochen.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „End“ an.
  - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „CAr“ an.
- ↳ Automatische Reinigung abgebrochen.



Bei Abbruch startet die automatische Zwangsspülung des Garraumes.

---

### 5.9.6 Automatische Reinigung beenden

**Voraussetzung** Automatisches Spülen beendet nach Abbruch des Reinigungsprogrammes oder Reinigungszeit abgelaufen

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der Schlauchbrause gründlich ausspülen.
4. Garraumtür schließen.
  - ↳ Nach Schließen der Garraumtür wird das Reinigungsprogramm abgeschlossen.
5. Eventuelle Tropfmengen des Reinigungswassers in der Auffangschale des Hordenwagens ablassen und mit weichem Wasserstrahl nachspülen.
6. Eventuelle Tropfmengen des Reinigungswassers auf dem Boden vor dem Gerät mit weichem Wasserstrahl fortspülen.
7. Garraumtür bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
  - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
  - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

## 5.10 Garraum halbautomatisch reinigen

### 5.10.1 Garraum vorbereiten

#### ACHTUNG

##### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

**Voraussetzung** GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.  
↳ Das Abflusisieb ist frei.
2. Nur Einhängegestell im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

### 5.10.2 Reinigungsprogramm starten



#### VORSICHT

##### Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

- Schutzkleidung tragen.
- Atemschutz tragen.

#### ACHTUNG

##### Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit

- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl HandClean* oder *WaveClean* auswählen.
2. Linke Anzeige zeigt blinkend letztes gewähltes Reinigungsprogramm an.
3. Mit linkem Drehknopf Anzeige auf CLE stellen.  
↳ Kontrollleuchte leuchtet.  
↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend „CLE“ an.
4. Taste „Start Stopp“ drücken.  
↳ Reinigungsprogramm startet. Der Garraum wird aufgeheizt oder abgekühlt.  
↳ Rechte Anzeige zeigt „HOt“ an, wenn abgekühlt wird oder Rechte Anzeige zeigt „--:--“ an, wenn aufgeheizt wird.  
↳ Bis Garaumtemperatur erreicht ist.

5. Einweichprozess startet automatisch.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einweichzeit an.
6. Einweichzeit abgelaufen.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „SPR“ an.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „CLE“ an.
7. Schutzkleidung, Schutzbrille und Schutzhandschuhe anziehen.
8. Garraumtür öffnen.
9. Garraum, Heizregister und Lüfterrad mit Reiniger einsprühen.
10. Garraumtür schließen.
11. Einwirkzeit startet automatisch.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einwirkzeit an.
  - ↳ Kontrollleuchte der Taste „Start Stopp“ blinkt.
12. Einwirkzeit abgelaufen.
13. Reinigungszeit startet automatisch.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Reinigungszeit an.
  - ↳ Reinigungszeit abgelaufen.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt „SHO“ an.
14. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Garraum gründlich ausspülen.
15. Taste „Start Stopp“ drücken.
  - ↳ Reinigung beendet.

### 5.10.3 Garraum trocknen

**Voraussetzung** Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.
  - ↳ Kontrollleuchte über Symbol *Heißluft* leuchtet.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt die Restlaufzeit an.



Der Garraum wird aufgeheizt.

---

2. Nach Ende des Trocknungsprozesses ertönt ein Signal.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt „End“ an.
3. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
  - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
  - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

## 5.11 Luftleitblech ausbauen und einbauen



### VORSICHT

#### Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

- Vor dem Arbeiten am Gerät sicherstellen, dass das Gerät spannungslos ist.
- Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

### Luftleitblech ausbauen

**Voraussetzung** Gerät spannungslos geschaltet

1. Kerntemperaturfühler aus Halter entfernen.
2. Rechtes und linkes Einhängestell entnehmen.
3. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug entfernen.
4. Luftleitblech von den Bolzen entnehmen.

### Luftleitblech einbauen

1. Luftleitblech auf die Bolzen aufstecken.
2. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug einbauen.
3. Rechtes und linkes Einhängestell einsetzen.
4. Kerntemperaturfühler in Halter einsetzen.

## 5.12 Gerät prüfen

### 5.12.1 Sichtprüfung durchführen

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
- Prüfung vom befähigten Bediener durchführen lassen.
- Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.

**Voraussetzung** Gerät spannungslos geschaltet

Garraum leer und gereinigt

Garraumbür vollständig geöffnet

→ Gehäuse, Garraumbür und Garraum jährlich auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

# 6 Störungen beheben



Bild: Folienausschnitt linke, mittlere und rechte Anzeige

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, wird die Fehlergruppe und die Fehlernummer innerhalb der Gruppe angezeigt.

- Linke Anzeige zeigt Fehlergruppe an.
- Rechte Anzeige zeigt blinkend Fehlernummer an.

Zur Abhilfe, die angezeigten Fehlergruppe und die Fehlernummer dem Kundenservice mitteilen.

## 6.1 Notbetrieb

Um im Fehlerfall eine eingeschränkte Benutzung zu ermöglichen, verfügt das Gerät über einige verschiedene Notprogramme. Der Notbetrieb wird automatisch aktiviert und angezeigt. Nach Behebung des angezeigten Fehlers schaltet die Steuerung automatisch in den Normalbetrieb zurück. Ein Reset ist nicht erforderlich.



Notprogramme dienen dem eingeschränkten Weiterbetrieb des Gerätes bis zur Instandsetzung. Abweichende Garergebnisse und Temperaturabweichungen sind möglich.

## 6.2 Fehlerursachen und Abhilfe

| Fehler-Gruppe | Fehler-Nr. | Fehler                      | Mögliche Ursachen   | Abhilfe  |
|---------------|------------|-----------------------------|---|--|
| 04            | 04         | Kein Wasser                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhahn geschlossen</li> <li>• Gerät defekt</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhahn öffnen</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>  |
| 07            | 10         | Garraumfühler defekt        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fühlerbruch</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerntemperaturfühler wird als Ersatzfühler verwendet</li> <li>• Kerntemperaturfühler nicht in Gargut einstecken</li> <li>• Kerntemperaturfühler muss im Garraum verbleiben</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul> |
| • 07          | 16         | Wrasenfühler defekt         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fühlerbruch</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>   |
| • 07          | 17         | Feuchtefühler defekt        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fühlerbruch</li> </ul>   |  |
| • 07          | 18         | Übertemperatur Garraum      | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>   |
| • 07          | 40         | Kerntemperaturfühler defekt | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fühlerbruch</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>   |
| • 07          | 50         | Elektronik zu heiß          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgebungstemperatur der Elektronik zu hoch</li> <li>• Wärmequellen in der Nähe des Luftansaugstutzens</li> <li>• Luftansaugstutzen verstopft oder blockiert</li> <li>• Kühlung defekt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugang Luftansaugstutzen überprüfen</li> <li>• Niedrigere Temperaturen einstellen</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>  |
| • 07          | 70         | Wasserdruck zu gering       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhahn geschlossen</li> <li>• Wasserdruck zu gering</li> <li>• Gerät defekt</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhahn öffnen</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>  |
| • 07          | 71         | WaveClean Abbruch           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhahn geschlossen</li> <li>• Wasserdruck zu gering</li> <li>• Stromausfall während WaveClean</li> <li>• Gerät defekt</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhahn öffnen</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>  |

## 6.3 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

|                   |  |
|-------------------|--|
| Serialnummer (SN) |  |
| Typnummer (TYP)   |  |

### 6.4 Softwareversion ermitteln

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

1. Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Einstellungen* drehen.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
  - ↳ Linke Anzeige zeigt „PASS“ an.
  - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „- - -“ an.
2. Taste *Lüftergeschwindigkeit* für 5 Sekunden drücken.
  - ↳ Linke Anzeige und Rechte Anzeige zeigt aktuelle Softwareversion an.

## 7 Wartung durchführen

Der Hersteller empfiehlt die professionelle Wartung des Gerätes durch ausgebildetes Fachpersonal in einem Wartungsintervall von 12 Monaten. Bei erhöhter Auslastung wird ein Wartungsintervall von 6 Monaten empfohlen.

## 8 Umweltgerecht entsorgen

Bei durchschnittlicher Benutzung ist das Gerät für die Lebensdauer von 10 Jahre ausgelegt.



Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.

Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen. Offene Fragen mit zuständigen Behörden (zum Beispiel Abfallwirtschaft) klären.

Wir sind ein registrierter Hersteller der Stiftung **elektro-altgeräte register** und im **ear** Verzeichnis gelistet. Bei Bedarf, wenden Sie sich an einen Entsorger der Stiftung. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

**Gerät** Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

**Reinigungsmittel** Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

# 9 Herstellereklärung



## EU-Konformitätserklärung



### Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

| Gerätebeschreibung   |                |
|--|----------------|
| Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich |                |
| Gerätetyp  |                |
| Elektro-Kombidämpfer SpaceCombi                                  |                |
| Typennummer  |                |
| MagicPilot   | SKECOD610TG2XX |
| Classic  | SKECOD610CG2XX |
| X: Ausstattungsmerkmal   |                |

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

| herangezogene Prüfungsgrundlagen        |
|---|
| DIN EN 55014-1:2012-05                  |
| EN 55014-2:2015                         |
| EN 60335-1:2012                         |
| EN 60335-2-42: 2003 +A1:2008 + A11:2013 |
| EN 61000-3-3:2013                       |
| EN 61000-3-2:2014                       |
| EN 61000-4-16:1998 + A1 :2004 + A2:2011 |
| EN ISO 12100:2010                       |

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 10000008480KONDEA

Wolfenbüttel, 04.03.2020

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)

10000008069ABEDEF





## EU-Konformitätserklärung



### Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

| Gerätebeschreibung   |                |                        |
|--|----------------|------------------------|
| Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich |                |                        |
| Gerätetyp  |                |                        |
| Elektro-Kombidämpfer Junior                                      |                |                        |
| Typennummer  |                |                        |
| MagicPilot   | SKECOD623TG2XX |                        |
| Classic  | SKECOD623CG2XX |                        |
|  |                | X: Ausstattungsmerkmal |

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

| herangezogene Prüfungsgrundlagen        |
|---|
| DIN EN 55014-1:2012-05                  |
| EN 55014-2:2015                         |
| EN 60335-1:2012                         |
| EN 60335-2-42: 2003 +A1:2008 + A11:2013 |
| EN 61000-3-3:2013                       |
| EN 61000-3-2:2014                       |
| EN 61000-4-16:1998 + A1 :2004 + A2:2011 |
| EN ISO 12100:2010                       |

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 10000008480KONDEA

Wolfenbüttel, 04.03.2020

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)

2 / 2

10000008480KONDEA de-DE





[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

